Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.

Assador de Bancada Horizontal 5 Espetos - Gás e Elétrico

ABH-05

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os Assadores de Bancada Horizontais ABH-05 a Gás e Elétrico são sinônimo de tecnologia em assadores, sendo ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx) 54 3218-3700.

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727 ou

E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet

www.arke.com.br

www.arke.com.br/lojavirtual

/arkegastronomia

/arkegastronomia

Youtube: vectorarke

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Assador de Bancada.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.

Nota:

O símbolo ao lado e a palavra "Nota" indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra "Atenção!" identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.

Errado!

O símbolo significa "Errado!". Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

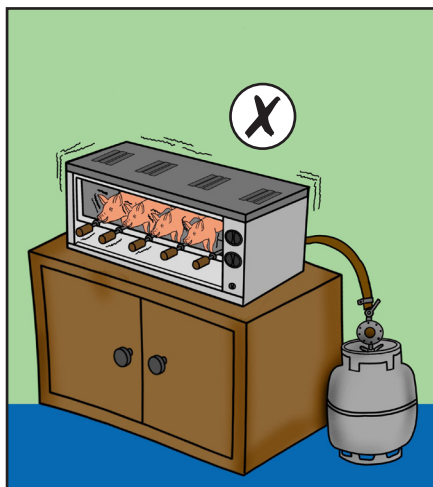
2 - Recomendações de segurança

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

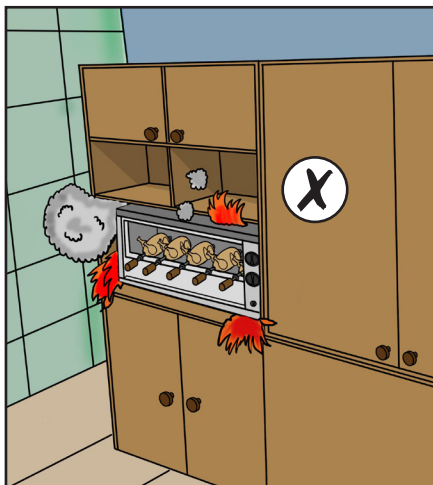
- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador de Bancada;
- O Assador de Bancada não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à operação do aparelho e/ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança;
- Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;

Atenção: Superfície quente

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto!
- Durante a utilização do Assador de Bancada, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração térmica das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento;
- Verifique se não há alguma avaria no Assador de Bancada que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.

Atenção!
Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Assador de Bancada, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- Somente opere o Assador de Bancada com as distâncias (folgas) especificadas na Figura da pág. 27, visando garantir a livre circulação do ar;
- Somente utilize o equipamento em local plano e com base firme;
- Nunca opere o Assador de Bancada próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- Nunca coloque o Assador de Bancada em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

Segurança na operação e manutenção

- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- A temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode ser elevada quando o mesmo estiver em funcionamento;
- Ao abrir a porta do Assador, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- Abra a porta sempre utilizando o puxador. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: Risco de queimaduras;

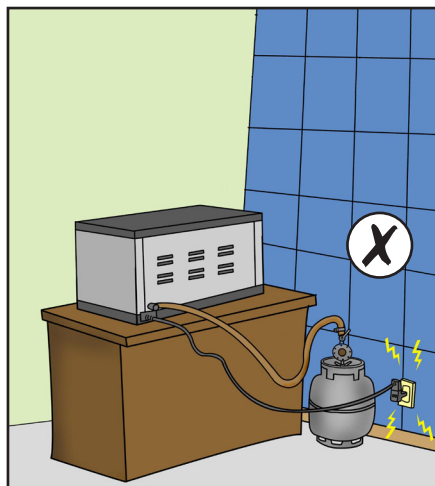
2 - Recomendações de segurança

- Não borrife água na porta de vidro enquanto esta estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;
- Quando o Assador de Bancada não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- Tenha cuidado ao utilizar o Assador de Bancada em local onde existem crianças! Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: Haverá superaquecimento com risco de incêndio!
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados em contato com o aparelho quando o mesmo estiver em funcionamento, uma vez que podem ficar quentes;
- **Atenção**: Jamais utilize carvão vegetal ou similares neste aparelho;
- A fim de evitar a liberação de odores durante o uso do Assador de Bancada, aconselha-se derramar um pequeno volume de água no interior da bandeja de alumínio, não excedendo os 1.000 ml;
- Para limpeza, siga as recomendações da pág. 34: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o Assador de Bancada esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

Segurança relativa à eletricidade

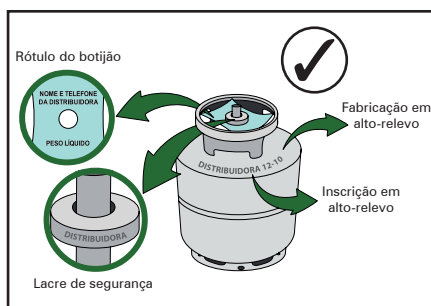
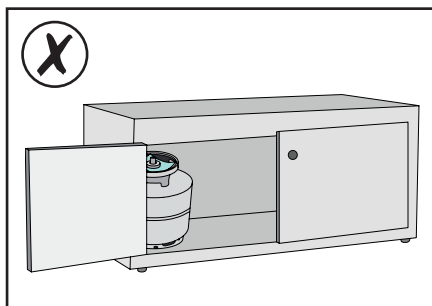
- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho:
  - Versão a Gás: o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V;
  - Versão Elétrica: observe a tensão indicada na etiqueta presa ao cabo de energia (127 ou 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador de Bancada. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;

2 - Recomendações de segurança

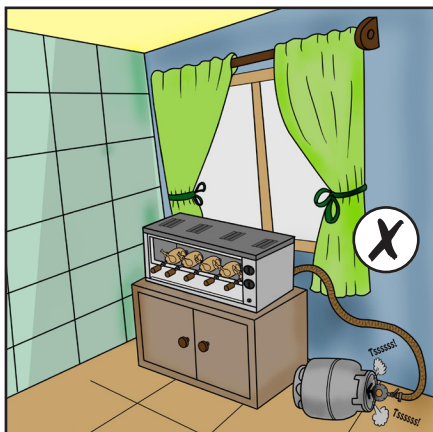
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador de Bancada está desligado;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o mesmo estiver danificado, não utilize o aparelho;
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado/pessoa qualificada, a fim de evitar danos e acidentes. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: (54) 3218-3700;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O Assador de Bancada não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: Risco de incêndio!
- Não ligue o Assador de Bancada através de conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- Jamais ligue o Assador de Bancada junto com outros aparelhos em uma mesma tomada.

2 - Recomendações de segurança

Segurança relativa ao gás

- O Assador de Bancada versão a gás pode sair de fábrica configurado para o uso de gás Natural ou tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, nas págs. 23 até 26;
- Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto. Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações: Risco de explosão;

- Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas...);
- Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador de Bancada;
- Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);
- Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado. Prefira botijão lacrado e que tenha:
    - Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
    - Rótulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
    - Mês e ano de fabricação legíveis (o botijão pode ter até 15 anos). Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula;

2 - Recomendações de segurança

- Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador de Bancada: Esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- O Assador de Bancada deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama;
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que o registro de gás esteja na posição fechada;
- Sempre mantenha o botijão que alimentará o Assador de Bancada na posição vertical;
- Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador de Bancada, tome as seguintes providências:

  - Feche o registro de gás;
  - Em local fechado, abra janelas e portas para ventilar o ambiente;
  - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
  - Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
  - Não utilize aparelhos celulares;
  - Caso você não consiga identificar o problema, solicite Assistência Autorizada ARKE.

Válvula de controle do gás

- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;
- Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO, o que se pode constatar pela presença do logotipo ao lado.

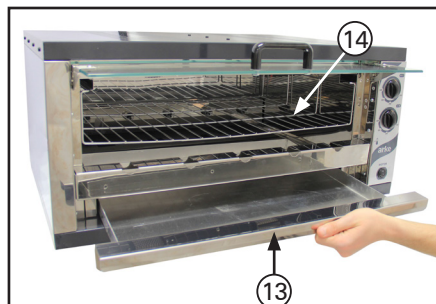
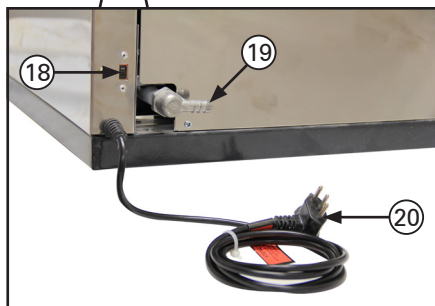
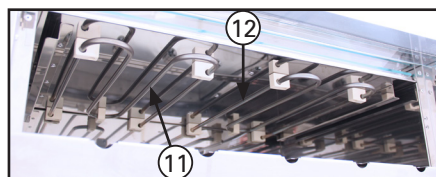
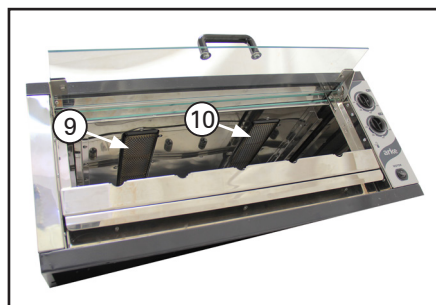
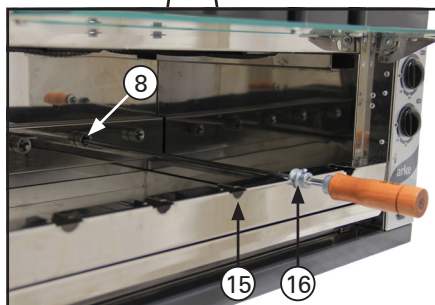
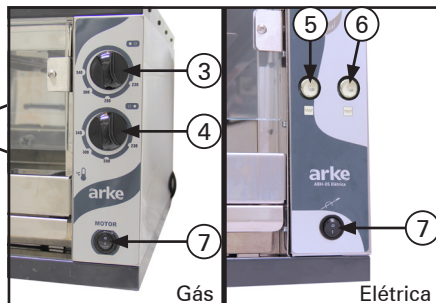
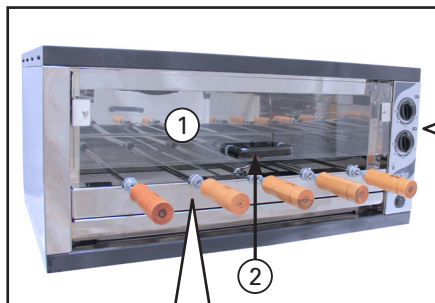
3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

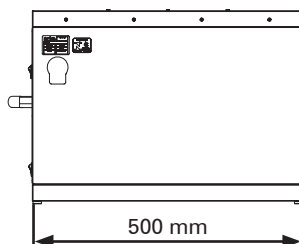
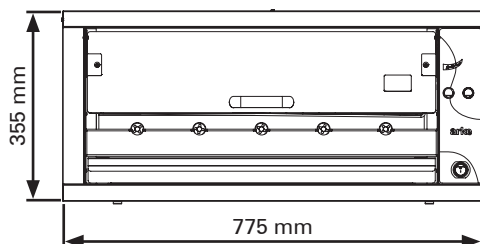
- Acabamento externo em pintura epóxi: mais beleza e durabilidade. O produto fica novo por muito mais tempo;
- Acabamento interno em aço Inox 430 polido: maior durabilidade e facilidade de limpeza;
- Versão a Gás: 2 queimadores infravermelhos;
- Versão Elétrica: 2 resistências;
- Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- Porta de vidro: permite fácil visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do aparelho;
- Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- Produto de qualidade certificada pela portaria 371/2009 e 238/2011, do INMETRO.

3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Botão de regulagem do queimador esquerdo (versão a gás)
4. Botão de regulagem do queimador direito (versão a gás)
5. Liga/Desliga resistência esquerda (versão elétrica)
6. Liga/Desliga resistência direita (versão elétrica)
7. Liga/Desliga rotação dos espetos
8. Eixos de arraste
9. Queimador esquerdo
10. Queimador direito
11. Resistência esquerda
12. Resistência direita
13. Bandeja coletora de gordura
14. Grelha
15. Apoio externo dos espetos
16. Roldana de apoio do espeto
17. Saídas de exaustão
18. Chave seletora de tensão - 127 e 220 V (versão a gás)
19. Conexão tipo "espiga" para a mangueira de gás
20. Cabo de energia
21. Plaqueta do nº de série

3 - Apresentação do produto

3 - Apresentação do produto

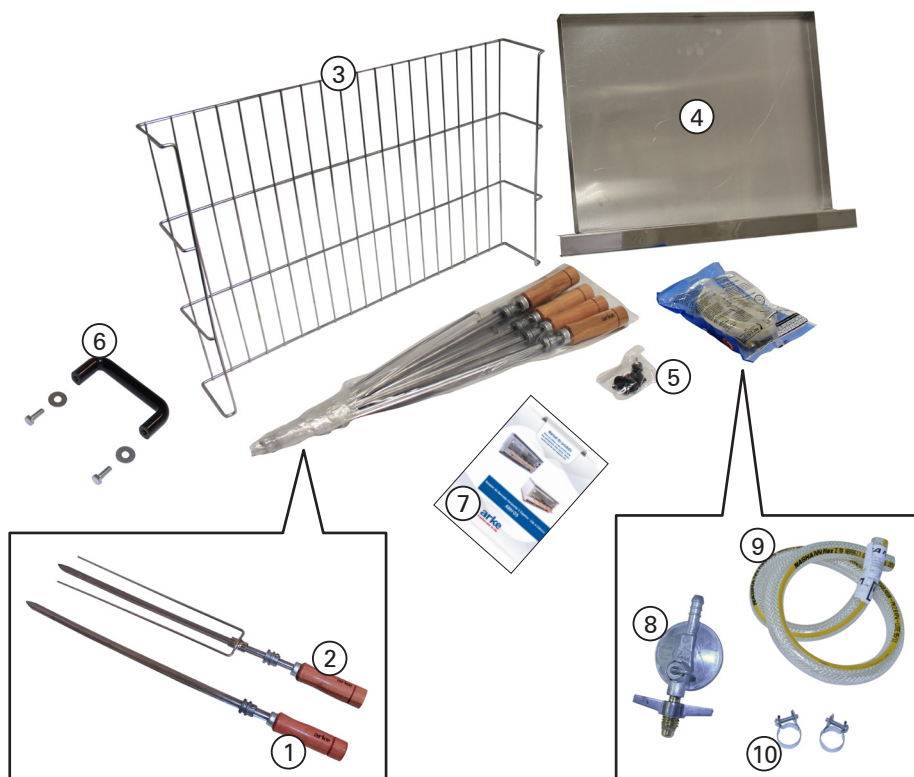
3.3 - Especificações técnicas

<table>
<tr><th>Especificações</th><th>ABH-05 a Gás</th><th colspan="2">ABH-05 Elétrica</th></tr>
<tr><td>Aplicação do aparelho</td><td colspan="3">Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)</td></tr>
<tr><td>Tensão</td><td>127 e 220 V (bivolt)</td><td>127 V</td><td>220 V</td></tr>
<tr><td>Frequência</td><td colspan="3">60 Hz</td></tr>
<tr><td>Modelo motor elétrico</td><td colspan="3">1/30 cv</td></tr>
<tr><td>Potência motor elétrico</td><td colspan="3">0,20 kW</td></tr>
<tr><td>Giro dos espetos</td><td colspan="3">5,5 rpm</td></tr>
<tr><td>Consumo de energia</td><td colspan="3">2,53 kW/h (em 127 ou 220 V)</td></tr>
<tr><td>Quantidade de queimadores</td><td>2</td><td colspan="2">---</td></tr>
<tr><td>Consumo de gás (por queimador)</td><td>200 g/h</td><td colspan="2">---</td></tr>
<tr><td>Quantidade de resistências</td><td>---</td><td colspan="2">2</td></tr>
<tr><td>Potência de cada resistência</td><td>---</td><td colspan="2">1.250 W</td></tr>
<tr><td>Capacidade de espetos</td><td colspan="3">5</td></tr>
<tr><td>Quant. de carne por espeto</td><td colspan="3">1,5 kg</td></tr>
<tr><td>Medida dos espetos (em mm)</td><td colspan="3">550 de lâmina + 120 de cabo = 670</td></tr>
<tr><td>Medidas internas (em mm)</td><td colspan="3">Altura = 255; Largura = 610; Profundidade = 420</td></tr>
<tr><td>Medidas externas (em mm) - ver Figuras abaixo</td><td colspan="3">Altura = 355; Largura = 775; Profundidade = 500</td></tr>
<tr><td>Medidas da caixa (em mm)</td><td colspan="3">Altura = 392; Largura = 842; Profundidade = 588</td></tr>
<tr><td>Peso líquido</td><td colspan="3">33 kg</td></tr>
<tr><td>Garantia</td><td colspan="3">6 meses</td></tr>
</table>

3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador de Bancada

Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Espeto simples: 4 unidades
2. Espeto triplo: 1 unidade
3. Grelha: 1 unidade
4. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
5. Pés de apoio de borracha: 6 unidades
6. Puxador (com 2 parafusos + 2 arruelas)
7. Manual de Instruções

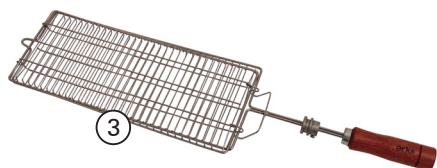
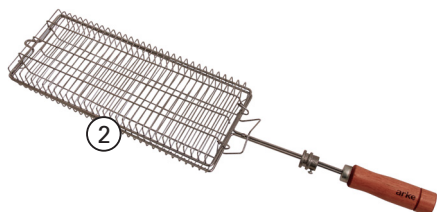
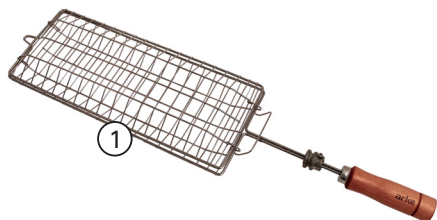
Versão a Gás (botijão P13):

8. Válvula de controle do gás, com registro: 1 unidade
9. Mangueira de gás: 1 unidade
10. Braçadeiras: 2 unidades

3.5 - Itens opcionais para o Assador de Bancada

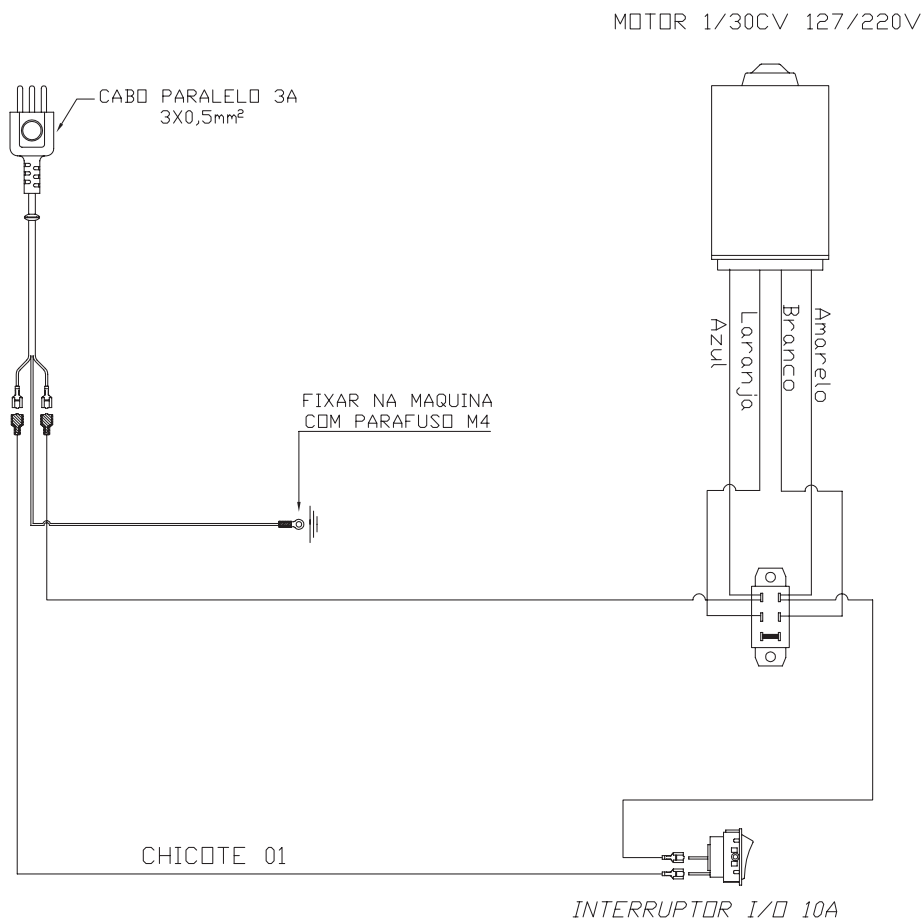
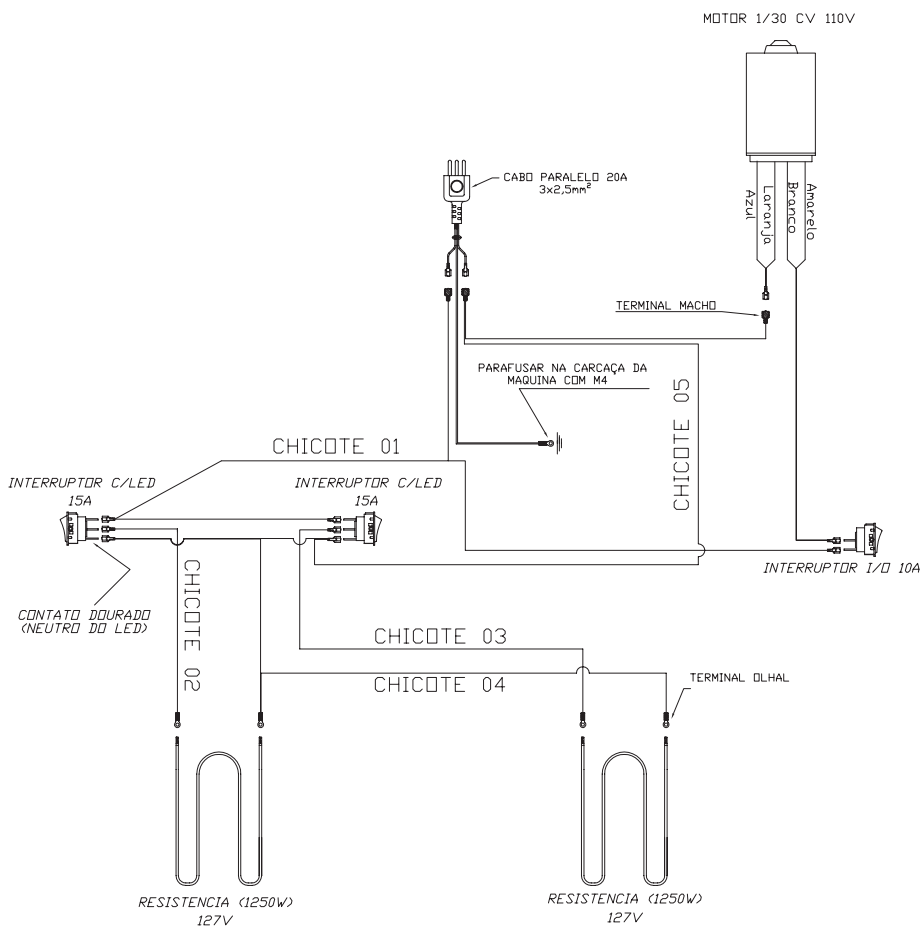
A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

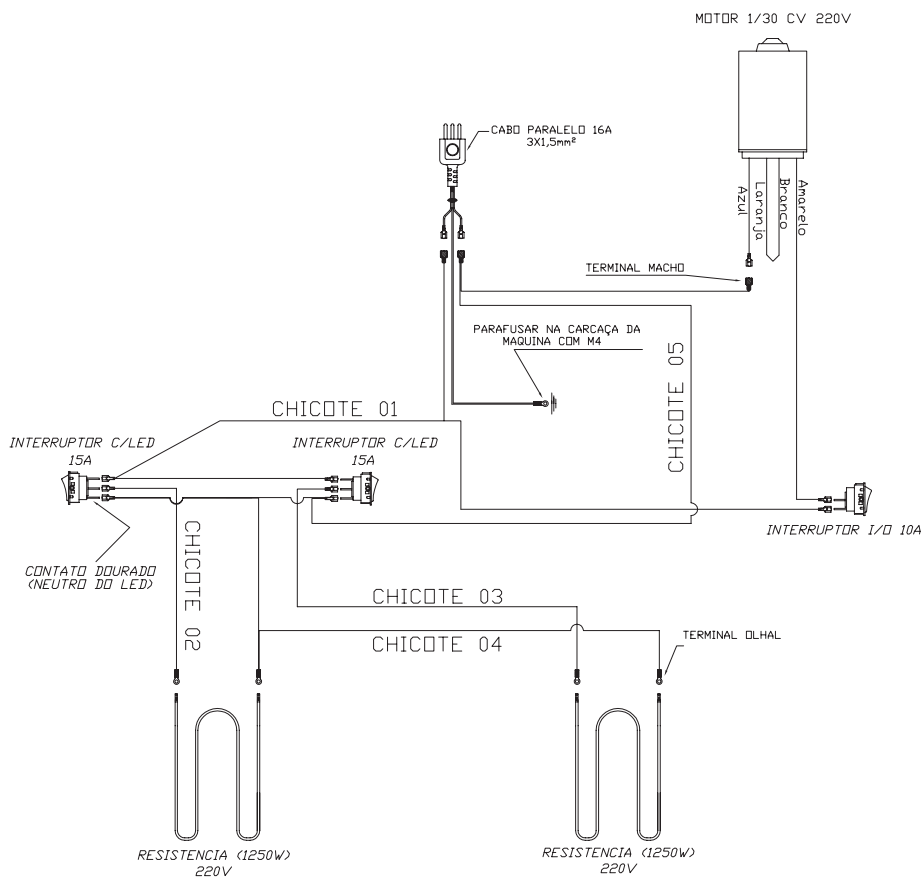
1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango
4. Porta espetos

Tábuas multiuso: para servir ou cortar queijos, salames, carnes, legumes, saladas e pizzas. Possuem um lado com sulcos para contenção de líquidos e outro totalmente liso, exceto nas seguintes tábuas: redonda (5) e retangular (7) pequena.

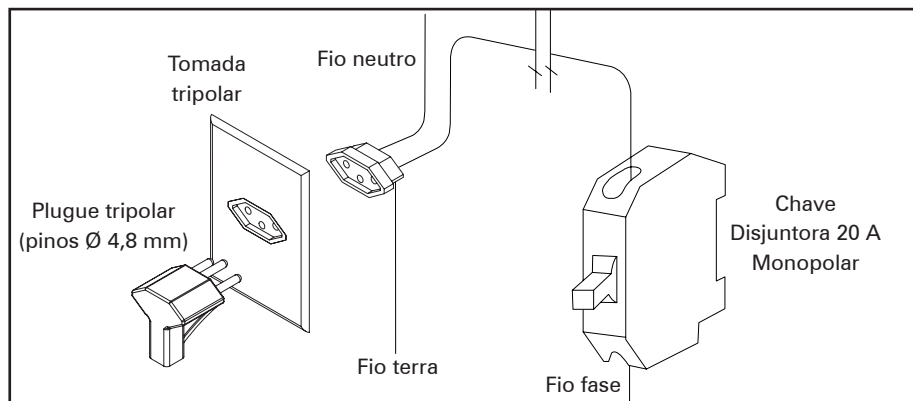
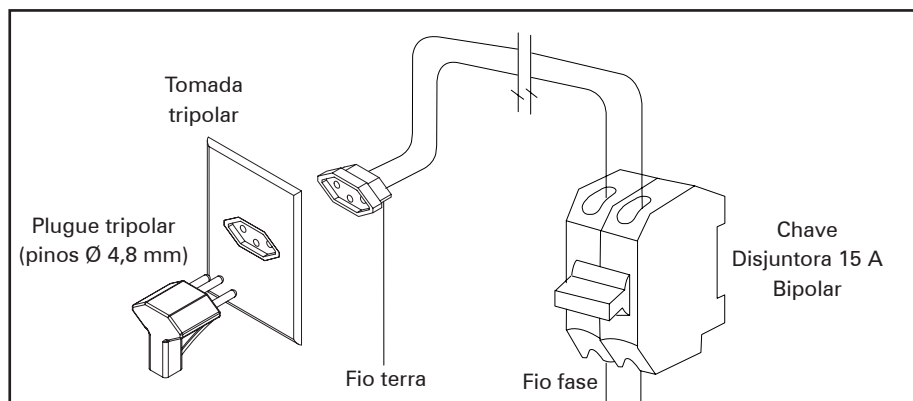
5. Tábua redonda............................. C x L x A: 37 x 37 x 1,8 cm
6. Tábua oval:
   Média................. C x L x A: 22 x 35 x 1,8 cm
   Grande............... C x L x A: 28 x 44 x 1,8 cm
7. Tábua retangular:
   Pequena........... C x L x A: 20 x 28 x 1,8 cm
   Média................ C x L x A: 25 x 36 x 1,8 cm
   Grande............. C x L x A: 30 x 45 x 1,8 cm
8. Tábua bandeja.............................. C x L x A: 30 x 45 x 4,5 cm

3 - Apresentação do produto

3.6 - Diagrama elétrico do Assador de Bancada

A) Versão a Gás bivolt (127 e 220 V)

B) Versão Elétrica - 127 V

3 - Apresentação do produto

C) Versão Elétrica - 220 V

3.7 - Configuração da tomada elétrica para o Assador de Bancada

A tomada onde o Assador de Bancada será conectado deve estar de acordo com os esquemas abaixo:

Operação em rede 127 V

Operação em rede 220 V

Atenção!
Sempre solicite o auxílio de um profissional qualificado (eletricista) para fazer qualquer tipo de modificação/adequação na rede elétrica.

4 - Instruções de Montagem

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Assador de Bancada da embalagem na ocasião da instalação;
- Não empilhe mais que 2 caixas;
- O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Instalação dos pés de apoio

a) Retire o Assador de Bancada da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada, pois o aparelho não possui sistema de nivelamento da altura.

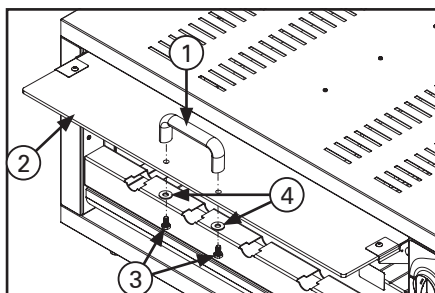
b) Com o auxílio de uma segunda pessoa, incline o Assador de Bancada para trás até visualizar os orifícios inferiores do mesmo.

c) Retire os pés de apoio (1) da embalagem e introduza-os nesses orifícios, empurrando-os até obter o encaixe completo.

4.3 - Instalação do puxador da porta de vidro

Fixe o puxador (1) na porta de vidro (2) usando os parafusos (3) e arruelas (4), conforme ilustrado ao lado.

Obs.: O puxador, parafusos e arruelas são itens avulsos que acompanham o Assador de Bancada (ver pág. 15).

Atenção!
Não aperte excessivamente os parafusos (3), evitando danificar (trincar) o vidro (2).

4.4 - Alimentação do gás

Utilizando um botijão (GLP)

Todos os componentes para a alimentação de gás acompanham o Assador de Bancada (ver pág. 15):

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,75 kPa, conforme NBR 8473;
2. Braçadeiras de metal com parafusos;
3. Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613;
4. Observe a data de validade da válvula e da mangueira;
5. Verifique a distância entre o botijão e o Assador de Bancada: o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932;
6. Nunca faça emendas na mangueira.

Observações:

- Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento, risco de explosão e incêndio!
- O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador de Bancada e estar dentro do ambiente em que se encontra o aparelho;
- O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

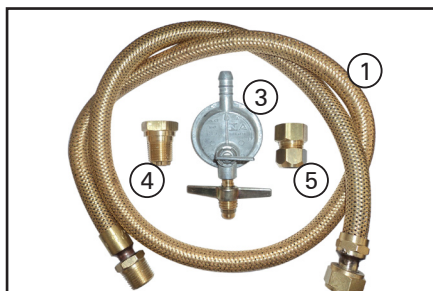
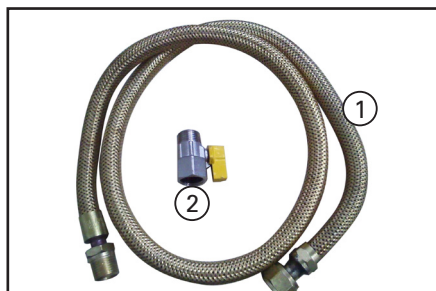
4 - Instruções de Montagem

Utilizando Gás Natural ou GLP de Central Predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, conforme a pressão da linha de gás.

A ARKE disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual/arquitetura-engenharia

KIT BAIXA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	2438	Kit baixa pressão
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
2	2433	Registro esfera meia alavanca

KIT ALTA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	2436	Kit alta pressão
3	1933	Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
4	2431	Válvula 5/8” int. x 1/2” ext.
5	2434	Adaptador 1/2” com aperto rápido 3/8”

Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isto, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetros abaixo:

- Para gás GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para gás Natural: 2,2 kPa (220 mmCA).

Atenção!
Caso a medição da pressão supere estes valores, deve-se utilizar uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode prejudicar o funcionamento dos queimadores.
Caso necessário, solicite o auxílio de um técnico qualificado.

4.5 - Instalação do botijão, válvula e mangueira

a) Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem.

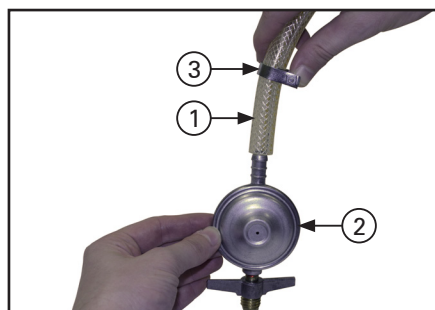
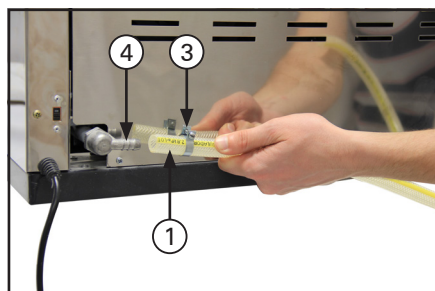
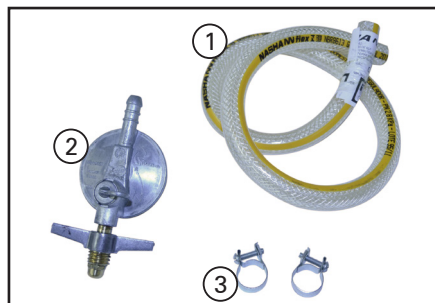
b) Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao Assador de Bancada, obedecendo um afastamento mínimo de 1 m.

c) Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).

d) Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo "espiga" (4) do Assador de Bancada, envolvendo-o completamente.

e) Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.

f) Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).

g) Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no botijão.

Atenção!
Após a instalação ou manutenção dos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador de Bancada. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.
O botijão deve ter um anel de vedação de borracha em bom estado, o que evita vazamentos.

4.6 - Instalação dos Kits de baixa e alta pressão para Gás Natural e GLP de Central Predial

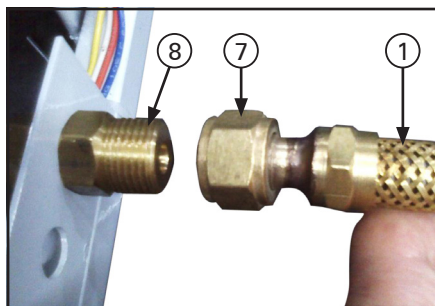
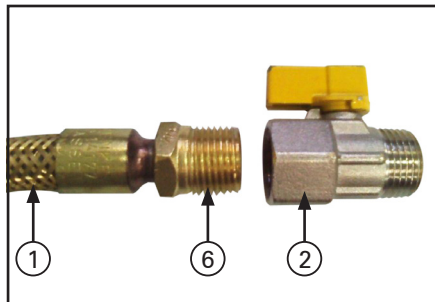
Kit de baixa pressão

a) Rosqueie o registro esfera meia alavanca (2) na tubulação de gás.

Obs.: O registro (2) e o registro da tubulação devem estar na posição fechada.

b) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no registro (2).

c) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metálica (1) na conexão (8) do Assador de Bancada.

d) Para operar o aparelho, abra ambos os registros.

Kit de alta pressão

a) Rosqueie a válvula 5/8" x 1/2" (4) na tubulação de gás.

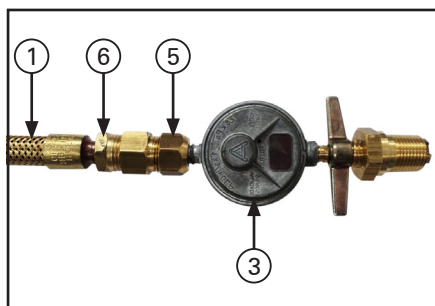
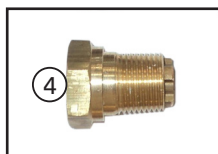
Obs.: O registro da tubulação deve estar fechado.

b) Rosqueie o registro (3) na válvula (4).

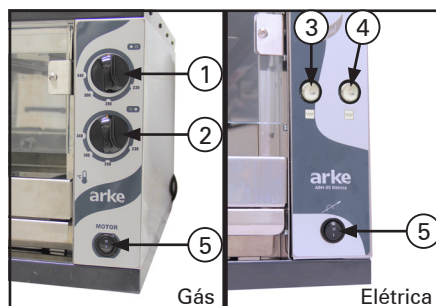
c) Rosqueie o adaptador 1/2" (5) no registro (3).

d) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no adaptador 1/2" (5).

e) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metálica (1) na conexão (8) do Assador de Bancada.

f) Para operar o aparelho, abra o registro da tubulação.

Atenção!
Após a instalação ou manutenção dos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador de Bancada. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

1. Botão de regulagem do queimador esquerdo (versão a gás)
2. Botão de regulagem do queimador direito (versão a gás)
3. Liga/Desliga resistência esquerda (versão elétrica)
4. Liga/Desliga resistência direita (versão elétrica)
5. Liga/Desliga rotação dos espetos

5.2 - Procedimento para utilização

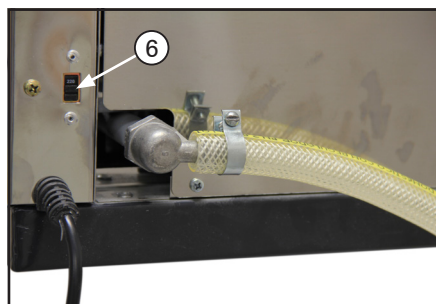
Preparando o equipamento

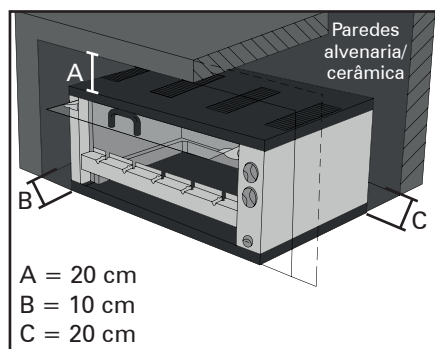
a) Instale os pés de borracha (ver pág. 22).

b) Instale o puxador (ver pág. 22).

c) Na versão a gás, instale o sistema de alimentação do gás (ver págs. 23 até 26).

d) Na versão a gás, verifique a posição da chave seletora de tensão (6) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

e) Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na Figura ao lado para operar o Assador de Bancada.

Atenção!
Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria/ cerâmica. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

f) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

5 - Instruções de operação

Operação do equipamento

I - Versão a Gás

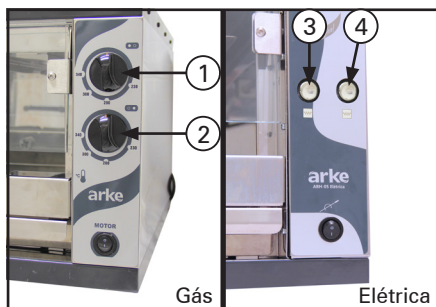
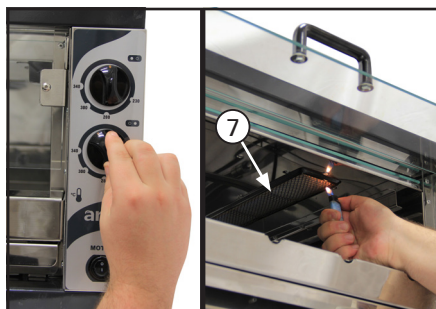
g) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador de Bancada, acenda os queimadores (7) desta maneira:

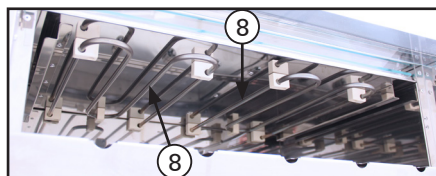
1º - Pressione e gire o botão (1 ou 2) de regulagem do gás no sentido anti-horário, até a indicação de temperatura MÁX.

2º - Com o botão ainda pressionado, acenda o respectivo queimador (7) com um fósforo ou isqueiro.

3º - Regule a intensidade do queimador (7) conforme necessário.

Obs. 1: Espere até que a tela dos queimadores (7) fique incandescente e, só então, coloque as carnes para assar.

Obs. 2: Caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um dos queimadores.

II - Versão Elétrica

Nota:
Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.

h) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador de Bancada, ligue as resistências (8) pressionando os botões (3 e 4) - uma luz vermelha irá acender.

Obs. 1: Faça isto com a porta de vidro fechada.

Obs. 2: Deixe as resistências (8) aquecendo durante uns 2 minutos (até ficar incandescente), antes de colocar as carnes no Assador.

5 - Instruções de operação

i) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (9) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.

j) Posicione a bandeja (9) na base do aparelho.

k) Leve os espetos (10) com as carnes ao Assador de Bancada, fazendo o seguinte:

1º - Encaixe a ponta do espeto (10) no eixo de arraste (11).

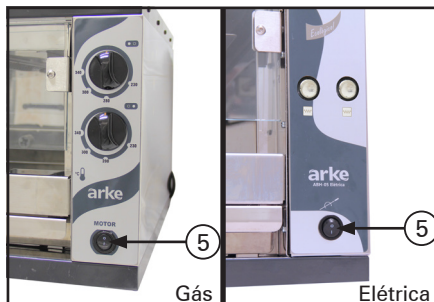
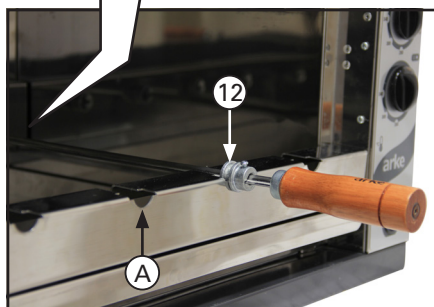
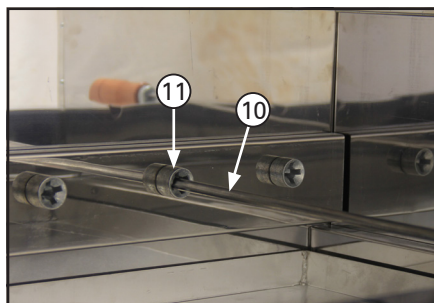
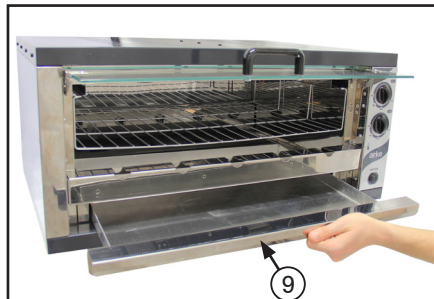
2º - Encaixe o canal da roldana (12) no respectivo apoio (A) no suporte frontal.

Obs. 1: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

Obs. 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.

l) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (5) para a posição "1" para ligar o giro dos espetos.

Nota:
Certifique-se de que todos os espetos estão corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.

Gás | Elétrica

Retirando os espetos

m) Pressione o botão (5) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.

n) Abra a porta de vidro através do puxador.

o) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (A).

p) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (11).

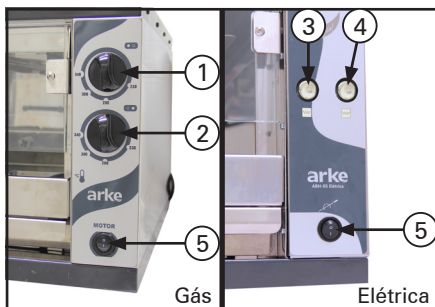
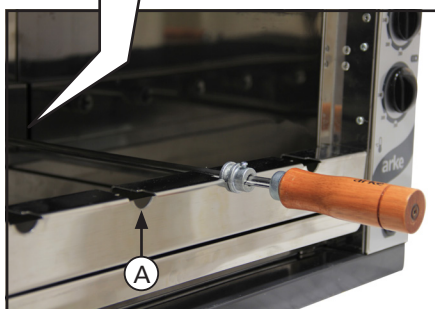
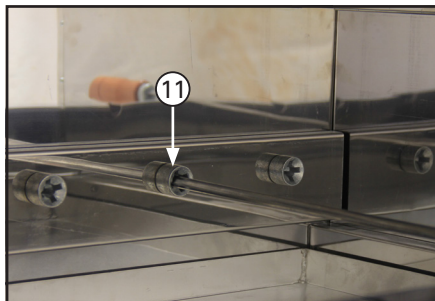
q) Caso o assamento esteja concluído, desligue:

Versão a Gás: os queimadores (7) - pressione e gire os botões (1 e 2) completamente para cima.

Versão Elétrica: as resistências (8) através dos botões (3 e 4).

Atenção!
Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.

Gás

Elétrica

Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no Assador de Bancada. Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1) e 1 garfo duplo (2) - para 1 espeto simples.

a) Solte o parafuso (3) dos garfos (1 e 2) com uma chave canhão 7/16", que deve ser adquirida separadamente.

b) Encaixe o primeiro garfo simples (1) no espeto (veja a posição na Figura ao lado), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (3).

c) Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (1) na parte interna das coxas do frango.

d) Instale o garfo duplo (2) de modo a apertar o frango contra o garfo (1), deixando-o firme para que gire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (3).

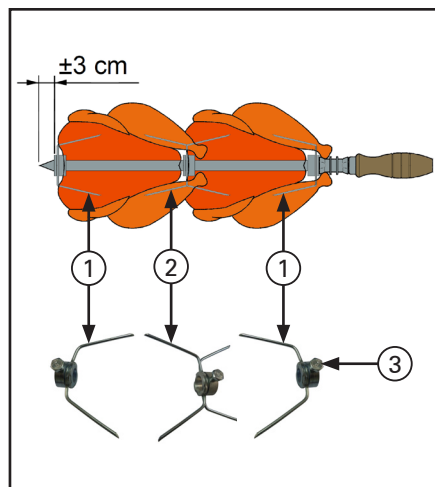
e) Espete o segundo frango da mesma forma e então, instale o segundo garfo (1). Reaperte o parafuso (3).

f) Após retirar um espeto com frangos assados, faça o seguinte:

1º - Apóie a ponta do espeto num recipiente adequado, deixando-o na vertical.

2º - Solte o parafuso do garfo simples frontal com a chave canhão 7/16".

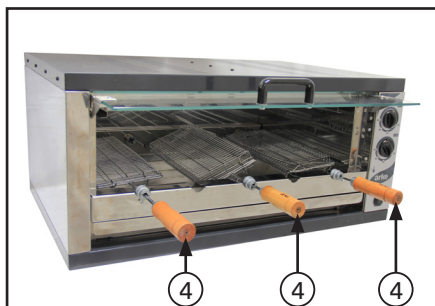
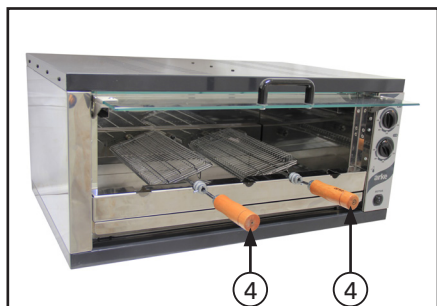
3º - Com um utensílio adequado, empurre o frango para dentro do recipiente.

4º - Solte também o garfo duplo e remova o outro frango.

Chave canhão 7/16"

Nota:
Os espetos com 2 frangos inteiros devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos).

5 - Instruções de operação

Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 17), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).

5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- Não ligue o Assador de Bancada na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador de Bancada até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- Os Assadores ARKE produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais longe do Assador de Bancada durante o seu funcionamento;
- Para pequenas quantidades de carne, acenda somente um dos queimadores e posicione o(s) espeto(s) perto do mesmo;
- Limpe o Assador de Bancada toda vez que o mesmo for utilizado.

Em caso de falta de energia durante o assamento

Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro dos espetos será interrompido.

Neste caso, desligue os queimadores (ou as resistências elétricas) e o sistema de rotação dos espetos.

Espere a energia voltar para continuar o assamento.

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador de Bancada da tomada;
- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- Procure fazer a limpeza com o Assador de Bancada ligeiramente morno, mas nunca quente;
- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro;
- Remova a bandeja do interior do equipamento;
- Utilize uma esponja multiuso embebida em detergente neutro, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...);
- Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- Para a limpeza das resistências recomenda-se utilizar produto levemente abrasivo e produtos de limpeza;
- A Garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador de Bancada, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso é essencial.

6.2 - Lubrificação

Para que o Assador de Bancada tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.

7 - Possíveis problemas e soluções

- Os espetos não giram e/ou as resistências não ficam incandescentes: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador de Bancada em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Os queimadores não têm caloria: Certifique-se de que a válvula de gás está na posição aberta e a mangueira não apresenta nenhuma dobra ou bloqueio na passagem do gás. Em seguida verifique se não há vazamentos nas conexões da instalação do gás. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria e/ou o não acendimento do queimador, troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás, se possível. Não havendo solução para o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8 - Informações e controles de Pós-Venda

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE mais próximo.

A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:

http://www.arke.com.br/assistencia

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- E-mail: arke@arke.com.br
- Fone: +55 (54) 3218-3700
- Fax: +55 (54) 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:

http://www.arke.com.br/representantes

8.2 - Termo de Garantia ARKE

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;
- Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: assistencia@arke.com.br

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia Legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

- Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;
- Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

Atenção!
A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE;
- Transporte do produto à fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja;
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme informado abaixo.

Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

- **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica;**
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio;
- Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.

Nota:
A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

____

Modelo do Aparelho: ____

Número de Série do Aparelho: ________________________________

Número da Nota Fiscal: ______________________________________

Data da Nota Fiscal: ___/___/_____

Revendedor: ____

Data de Entrega: ___/___/_____

Construtora ou Incorporadora: ________________________________

Data de Entrega: ___/___/_____